NORME CODEX POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS (CODEX STAN 181-1991)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants, telles que définies à la Section 2.

Elle ne s'applique pas aux repas préemballés dont la valeur énergétique est limitée et qui sont présentés sous la forme d'aliments conventionnels.

2. DESCRIPTION

2.1 On entend par «***préparation alimentaire destinée aux régimes amaigrissants***» un aliment qui, lorsqu'il est présenté comme «prêt à la consommation», ou préparé conformément au mode d'emploi, est présenté comme un substitut de tout ou partie de la totalité du régime alimentaire quotidien.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

3.1.1 Une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas d'une journée doit assurer un apport énergétique non inférieur à 800 kcal (3 350 kJ) et ne dépassant pas 1 200 kcal (5 020 kJ). Chaque portion ou ration de ces produits doit contenir environ un tiers ou un quart de l'énergie totale du produit, selon qu'il est recommandé de consommer trois ou quatre portions ou rations par jour.

3.1.2 Une préparation alimentaire censée remplacer un ou plusieurs repas du régime quotidien doit assurer un apport énergétique non inférieur à 200 kcal (835 kJ) et ne dépassant pas 400 kcal (1 670 kJ) par repas. Lorsque ces produits sont censés remplacer la majeure partie du régime alimentaire, l'apport énergétique total ne peut pas excéder 1 200 kcal (5 020 kJ).

3.2 Teneur en éléments nutritifs

3.2.1 Protéines

3.2.1.1 Pas moins de 25 pour cent et pas plus de 50 pour cent de l'énergie assimilable de l'aliment prêt à la consommation doivent provenir de la teneur en protéines. Au total, la teneur en protéines de l'apport journalier ne doit pas excéder 125 g.

3.2.1.2 La protéine doit être:

i) d'une qualité nutritionnelle équivalente aux protéines des oeufs ou du lait (la protéine de référence); ou bien

ii) lorsque la qualité protéique est inférieure à la protéine de référence, les teneurs minimales devraient être relevées pour compenser la moindre qualité protéique. Aucune protéine de qualité inférieure à 80 pour cent de celle de la protéine de référence ne doit être utilisée dans une préparation alimentaire destinée à un régime amaigrissant.

3.2.1.3 L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée uniquement dans les proportions

nécessaires pour améliorer la valeur protéique. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés de forme L, la DL-méthionine pouvant être utilisée.

3.2.2 Lipides et linoléates

Trente pour cent au maximum de l'énergie assimilable de l'aliment doivent provenir des lipides et 3 pour cent au minimum de l'énergie assimilable doivent provenir de l'acide linoléique (sous la forme d'un glycéride).

3.2.3 Vitamines et sels minéraux

3.2.3.1 Dans une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas de la journée, au moins 100 pour cent des quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées ci-après doivent être présentes dans l'apport journalier. D'autres éléments nutritifs essentiels n'apparaissant pas ci-après peuvent également être inclus.

<u>Vitamines</u>

Vitamine A	600	µg (équivalents de rétinol)
Vitamine D	2,5	µg
Vitamine E	10	mg
Vitamine C	30	mg
Thiamine	0,8	mg
Riboflavine	1,2	mg
Niacine	11	mg
Vitamine B_6	2	mg
Vitamine B_{12}	1	µg
Acide folique	200	µg
Calcium	500	mg
Phosphore	500	mg
Fer	16	mg
Iode	140	µg
Magnésium	350	mg
Cuivre	1,5	mg
Zinc	6	mg
Potassium	1,6	g
Sodium	1,0	g

3.2.3.2 Pour une préparation alimentaire censée remplacer un seul repas, les quantités de vitamines et de sels minéraux doivent être ramenées en dessous des quantités spécifiées à la section 3.2.3.1 de manière à fournir au minimum 33 pour cent ou 25 pour cent de ces quantités, selon que le nombre de portions recommandé par jour est de 3 ou de 4 respectivement.

3.3 Ingrédients

Les préparations alimentaires pour régimes amaigrissants doivent être préparées avec des protéines d'origine animale et/ou végétale qui se sont avérées propres à la consommation humaine, ainsi qu'avec tous autres ingrédients appropriés nécessaires pour obtenir la composition essentielle décrite aux sections 3.1 et 3.2 ci-dessus.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs

alimentaires seront autorisés à des niveaux n'excédant pas l'équivalent de leur dose journalière admissible.

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication, de manière à ce que les résidus de peticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, le stockage ou la transformation des matières premières ou de l'ingrédient du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient réduits dans la mesure du possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques, déterminés par des méthodes d'analyse agréées, et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

6. HYGIENE

6.1 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

a) doit être exempt de micro-organismes pathogènes;

b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé; et

c) ne doit contenir aucune autre substance toxique ou nocive en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être soumis à un traitement thermique et conditionné dans des récipients hermétiquement fermés pour garantir la stérilité; l'azote et l'anhydride carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances sans danger et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Dans le cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériaux d'emballage, cette norme sera applicable.

8. REMPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits prêts à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

a) 80 pour cent v/v pour les produits pesant moins de 150 g (5 oz)

b) 85 pour cent v/v pour des produits pesant entre 150 et 250 g (5-8 oz) et

c) 90 pour cent v/v pour des produits pesant plus de 250 g (8 oz)

de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos, une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

Outre les sections appropriées de la Norme générale pour l'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985),[1] les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom de l'aliment

Le nom du produit doit être «Substitut de repas pour régime amaigrissant».

9.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la Section 4.2 de la Norme générale.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

9.3.1 Les renseignements de caractère nutritionnel ci-après doivent figurer sur l'étiquette pour 100 g ou 100 ml d'aliment proposé à la vente et, lorqu'il y a lieu, par telle quantité déterminée de l'aliment conseillée pour la consommation:

a) la quantité d'énergie exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ);

b) la quantité de protéines, de glucides assimilables et de lipides, exprimée en grammes;

c) les quantités de vitamines et de sels minéraux énumérés à la section 3.2.3, exprimées en unités métriques;

d) les quantités d'autres éléments nutritifs peuvent également être déclarées.

9.3.2 Si la composition en acides gras est déclarée sur l'étiquette, la déclaration doit être conforme aux Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 1-1979).

9.3.3 En outre, la quantité de vitamines et sels minéraux peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés (AJR) d'éléments nutritifs acceptables sur le plan international.

9.3.4 Dans les pays où les rations sont normalement utilisées, les renseignements décrits aux sections 9.3.1 à 9.3.3 ne peuvent être fournis que pour la ration dont la quantité figure sur l'étiquette

---

[1] Ci-après dénommée «Norme générale».

ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

9.3.5 Si le mode d'emploi indique que l'aliment doit être combiné avec un ou plusieurs autres ingrédients, la valeur nutritive de la combinaison finale peut être indiquée sur l'étiquette en plus de la déclaration exigée à la section 9.3.1.

9.4 Datage

La date de péremption doit être déclarée conformément à la section 4.8 de la Norme générale.

9.5 Instructions d'entreposage

9.5.1 **Emballage fermé**

Toutes les conditions d'entreposage particulières doivent être déclarées sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

9.5.2 **Récipient ouvert**

Les instructions d'entreposage du produit dans son récipient ouvert doivent figurer sur l'étiquette pour garantir que le produit ouvert conservera sa salubrité et sa valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en récipient ouvert ou ne peut pas être conservé dans son récipient après ouverture.

9.6 Dispositions supplémentaires

9.6.1 L'étiquette ou l'étiquetage ne doivent pas faire état d'un taux ou d'un ordre de grandeur de la perte de poids pouvant résulter de l'utilisation du produit ou d'une réduction de la sensation de faim ou augmentation de la sensation de satiété.

9.6.2 L'étiquette ou l'étiquetage doivent rappeler qu'il importe d'assurer un apport quotidien suffisant en liquide lorsqu'on utilise des préparations alimentaires destinées à un régime amaigrissant.

9.6.3 Lorsque le produit assure un apport quotidien en alcool de sucre excédant 20 g par jour, le fait que ce produit peut avoir un effet laxatif doit être mentionné sur l'étiquette.

9.6.4 L'étiquette ou l'étiquetage doivent comporter une déclaration affirmant que le produit ne peut avoir un effet amaigrissant que dans le cadre d'un régime alimentaire dont l'apport énergétique est contrôlé.

9.6.5 Dans le cas des produits censés remplacer la totalité du régime alimentaire pendant une période supérieure à six semaines, un avertissement recommandant une surveillance médicale doit figurer sur l'étiquette.